

*J. H. Asambien*

# PERIÓDICO OFICIAL

## DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE HIDALGO

TOMO XLVII.

PACHUCA, 1º DE NOVIEMBRE DE 1914.

NUM. 81.

### CONDICIONES:

Este periódico se publicará los días 1º, 4, 8, 12, 16, 20, 24 y 28 de cada mes.  
Las suscripciones se reciben en la Administración de Rentas de cada Distrito y el precio será de un peso por cada volante número.  
Los números sueltos valen diez centavos y se expenden en las Administraciones de Rentas.

### DIRECCION:

LA SECRETARIA GENERAL.

Registrado como artículo de segunda clase el 7 de octubre de 1904.

### CONDICIONES:

Los remitidos y avisos se dirigirán a la dirección de este periódico y según su clase se insertarán gratis ó á precios convencionales, conforme á los artículos 110 y 111 de la ley orgánica de Hacienda.—Los avisos, edictos, etc. etc. que se remitan de cualquier punto del Estado, no se publicarán si no vienen acompañados del certificado de entero, hecho en la respectiva Administración ó Recaudación de Rentas.

## INFORMACION

### Junta Calificadora de Zempoala

En cumplimiento del Decreto expedido por el Primer Jefe del Ejército Constitucionalista, Encargado del Poder Ejecutivo, sobre reorganización del Catastro en toda la República, ha sido instalada en Zempoala, la "Junta Calificadora," integrada por los CC. Presidente, Ruperto S. Murillo; Secretario 1º, Felipe Arriaga; Secretario 2º, José Blásquez; Vocales, Ismael Islas y Miguel Carrero.

### Junta Calificadora en Tenango de Doria

En cumplimiento del Decreto expedido por el Primer Jefe del Ejército Constitucionalista, Encargado del Poder Ejecutivo, sobre reorganización del Catastro en toda la República, ha sido instalada en Tenango de Doria, la "Junta Calificadora," integrada por los CC. Jesús A. Velasco, Félix Franco, Leocadio Marcelo y Taurino Gómez.

También ha quedado instalada una Junta Calificadora en Huehuetla, del citado Distrito de Tenango de Doria.

## Municipio de Pachuca

MOVIMIENTO habido en el Municipio de Pachuca, del 5 al 11 de octubre de 1914.

### Nacimientos

Hombres 1, Mujeres 1. Total. . . . . 2

### Niños vacunados

Hombres 14, Mujeres 13 Total. . . . . 27

### Certificados expedidos

Hombres 2, Mujeres 4. Total. . . . . 6

### Enfermos libres remitidos al Hospital

Hombres 0, Mujeres 2. Total. . . . . 2

### Número de casas desinfectadas por enfermedades contagiosas

Escarlatina. . . . . 2

### Presentaciones

Basilio Jiménez y Altagracia Jaen. Daniel Ortiz y Ana María Narváez, José Meraz y Francisca Guerrero, Fernando Rojas y Manuela Romero.

### Matrimonios

Luis Hernández y Dolores Camacho.

### Defunciones

Agustín Chávez, Feto, M. Jesús Acosta, Esperanza Carrillo, Margarita Cruz, Feto, Camila Vázquez, Fernanda Sánchez, Higinio Chávez, Ana Cruz, Feto; Feto, José de Jesús Campos, Fidel Carbajal, María Crescenciana, Ascensión Vázquez, Simón Aguilar, Leonardo Contreras, J. Félix Maldonado, Feto, Fernando León, Marcelino Vergara, Juana Bracho, Manuela Vargas, Félix Figueroa, Fernando García, Dolores Rojas de Tellez Girón, Feto, Gerónimo Vázquez, Antonio Trejo, Francisca Ramírez, Desconocida, Pedro Liconá, Luis Mata, José Dolores Tapia, Carlos Zamora, Jesús Paredes, Victoria Mejía, Heriberto Hidalgo, Guadalupe García, Epifanio Espinosa, Rodrigo Montes de Oca, Niño sin nombre, Epifanio Sedeño, Primo Hernández.

### Animales incinerados en los Hornos Crematorios

Caballos . . . . .	1
Mulas . . . . .	1
Asnos . . . . .	1

### Animales sacrificados en el Rastro de Ciudad

Novillos . . . . .	94
Vacas . . . . .	52
Ovejas . . . . .	155
Chivos . . . . .	201

### Ministrado por el Municipio

Petróleo para la Gendarmería, litros . . . . .	70
Petróleo para Veladores de Jardines, litros . . . . .	8
Petróleo para el Panteón Municipal, litros . . . . .	5
Petróleo para el Corral de Consejo, litros. . . . .	3

### Obras Materiales

Se abrió una excavación de 18 metros para la tubería de San Juan La Blanca, se hicieron 3 pretilles. En la calle de Matamoros se hicieron 40 metros de atarjea, se empedraron 22 metros y se pusieron dos céspedes. En la calle de Allende, se hicieron 11 metros de atarjea y 8 de empedrado. En la calle de Guerrero se hicieron 400 metros de atarjea y se pusieron dos céspedes. En las calle de Gómez Pérez, F. Trigueros y F. Díaz Covarrubias, se taparon 36 metros de atarjea rota. En el Jardín Hidalgo, se hicieron 28 metros de piso de hormigón. En el Jardín de la Independencia se colocaron 10 adoquines. En la calle de Romero se hicieron 163 metros 47 centímetros de empedrado. Se remetieron las emplomaduras de la cañería de San Juan La Blanca, se tarrajaron dos tubos y se conectaron; se pusieron 8 bridas, 2 reductores de 5" a 3", se pusieron 5 nipples. En el Parque se compuso la cañería y en San Francisco se cambió una llave de 1".

## SECCION AGRICOLA

### LA MIEL Y SUS USOS

(Tomado del «Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana.»)

La producción total de miel se calcula todos los años en 500,000 toneladas teniendo a su favor las Repúblicas americanas las dos terceras partes de esta producción.

Algunos dicen que la abeja que predomina en el hemisferio occidental es la europea; sin embargo, en México, Centro y Sur América hay una especie que no tiene aguijón. Cuando los peregrinos desembarcaron en Plymouth no encontraron ninguna clase de miel, y esto les obligó a importar las abejas. Pero desde mucho tiempo antes los indígenas de la América del Sur recogían la miel, los aztecas la tenían en México.

Desde que pasó la ley de comestibles y la inspección rigurosa que existen en los países que importan este producto, es del todo imposible que en el mercado se venda miel adulterada. Todavía no ha sido posible el encontrar un sustituto ni tampoco el medio de fabricarla artificialmente, pero si la han estado adulterando por muchos años con glucosa, azúcar de caña o azúcar invertida, algunas veces al extremo de agregarle casi 85 por 100.

Muchos de los colmeneros opinan que el alimentar las abejas con substancias sacarinas para que ellas produzcan más cantidad de miel es una adulteración palpable y que el colorido artificial que le dan por medios eléctricos deberían especificarlo claramente cuando la preparan para el mercado. La miel de salvia de la California la reconocen los peritos como la clase más pura, de más aroma y la más consistente que se produce en los Estados Unidos.

Muchos de los grandes fabricantes de dulces del país se quejan que si son muchas las dificultades que tienen que vencer para conseguir la suficiente cantidad de miel que necesitan, debido a la enorme demanda por parte de los fabricantes alemanes, quienes casi tienen acaparado como un 60 por 100 de toda la miel que exportan las Repúblicas americanas. Se calcula que la mitad de toda la miel que se produce en el mundo la emplean en la fabricación de dulces y en las preparaciones medicinales, y continuamente se están descubriendo nuevos usos para la miel y la cera.

En Estados Unidos, Inglaterra y Alemania usan grandes cantidades de miel para la fabricación de galletas y golosinas, debido a lo útil que es como base para endulzar y por su inmunidad contra los cambios atmosféricos.

Tal uso da la respuesta a la pregunta que muchos no conocedores de los secretos de la panificación, se hacen de cómo es que la gran variedad de galletas, tortas y panecillos dulces pueden conservarse frescos después de haber permanecido largo tiempo en los armarios.

El arte de poder conservar galletas finas por un tiempo indefinido siempre fué un secreto de la panificación hasta que no se averiguó la causa.

Antiguamente la recolección de la miel la hacían nada más para aprovechar la cera, la cual formaba un material de mucho valor en la fabricación de velas para uso de las iglesias.

Las colmenas las encontraban entre las rocas y suspendidas de los árboles, y para recoger su miel ahumaban las abejas, sin ocuparse del fin que ellas tendrían. Aun hoy día, sobre las puertas de muchas residencias antiguas se encuentran preciosas colmenas de abejas, construidas de barro y de madera labrada; en ciertas partes a estas abejas les dan el nombre de angelitos. Tales abejas son de la especie que no tienen aguijón y a ellas se les trata con mucho mimo. En los patios y jardines se les encuentra a los niños sentados y con dulces en las manos, jugando con las abejas y dándoles de comer; esto les llama mucho la atención a los turistas y les sorprende que estos insectos de apariencia ferroz se les pueda ahuyentar sin temor alguno de que piquen, siempre y cuando se demuestran molestos y golosos.

En México se encuentra también una clase de hormiga que recoge la miel de un gran número de flores silvestres y de plantas. Varias de estas hormigas permanecen en sus cuevas y ellas sirven de depósitos para almacenar la miel: en cuanto regresan las otras que han salido en busca de alimento, ellas dan de comer a las que se han quedado en la cueva, hasta que las inflan del tamaño de un guisante, y en tiempo de escasez de miel ellas arrojan de nuevo el líquido depositado para que sirva de alimento a las demás hormigas.

La hormiga negra es el enemigo mortal de casi toda clase de abeja y solo con gran dificultad es que las centinelas de las pequeñas puedan defender sus colonias y producción contra los persistentes ataques de estos feroces y guerreros insectos. En muchas partes las colmenas se colocan algo levantadas del suelo y depósitos con agua para que ni dichas hormigas ni ninguna otra clase de insectos las ataquen.

La miel es de origen vegetal y animal y se compone de cerca un 20 por 100 de agua, 75 por 100 de azúcares invertidos, tales como glucosa o levulosa, 25 por 100 de ceniza y el resto de otras materias. El color y la calidad varían el producto de un lugar resulta muchas veces mejor que aquel que se recoje en otro, y su clasificación comercial es del modo siguiente: primero, la miel contenida en los panales; segundo, la que se extrae de los panales sin desmenuzarnos, por la fuerza centrífuga o gravedad; tercero, aquella que se obtiene de los panales desmenuzados, ya sea colándose o por cualquier otro medio.

En cuanto a color, la mejor clase tira de claro, casi incoloro, a un amarillo claro y su sabor depende de la naturaleza del árbol, planta o flor, de donde la liban. La miel con el tiempo se pone constantemente de un color más subido, pero el panal conserva su color indefinidamente sin sufrir ninguna descomposición.

La cera la usan extensamente en la fabricación de velas y cerillas, barnices, pinturas, patas de pulir para pianos, muebles, carruajes, pisos, varias clases de papel de entapizar satinado, flores artificiales. En la electrotipia sirve para formar los moldes, y en la maquinaria para impedir el mocho. Las lavanderías consumen una gran cantidad de cera, de la que se sirven para dar el brillo a las piezas almidonadas.

M. H.

(La Propaganda de Montevideo).

### PLANTA ORIGINAL

La "oropé," según el nombre que los indígenas le dan, es una planta poco reconocida, aunque goza de propiedades muy curiosas.

Se cria en el Brasil, en las cercanías de San Joaquín (Estado de San Pablo,) y por la noche emite rayos luminosos que según se asegura, dan una claridad suficiente para leer un periódico. Su poder lumínico dura hasta varios días después de cortada.

Según el periódico brasileño que da la noticia, la nueva planta debe de pertenecer a la familia de las criptógamas, o a los hongos.

### Diversos procedimientos usados en el país, para impedir hozar a los cerdos

(Tomado del «Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana.»)

"Destrompar, Destrompe, Destrompada," son términos convencionales empleados por los criadores de cerdos, para designar cualquiera de los procedimientos usados con el fin de impedir hozar a los cerdos.

Son varios los procedimientos que se usan, y todos tienen por objeto impedir que los cerdos, hozando, destruyan los sembrados o las praderas artificiales, especialmente las permanentes, como son los alfalfares.

Las ventajas de cada uno de los procedimientos estriba en el sistema que adopta cada criador, para criar y alimentar a los cerdos; de ahí que cada procedimiento tenga sus partidarios, lo mismo que haya criadores que piensen que todos los procedimientos son, por lo menos inútiles; e indudablemente todos tienen razón. En efecto: analizando las diferentes condiciones en que son creados los cerdos en el país, veremos la razón de esos juicios, a veces contradictorios.

La mayoría de los que se dedican a la cría del cerdo, lo hacen en una forma rudimentaria, desprovista de todo concepto científico; para la crianza de los cerdos, buscan con predilección los campos bajos, con bañados, con cañadones, o con lagunas; allí crían a los cerdos en la más completa libertad, y no le suministran otra alimentación (hasta el momento del engorde final), que la que los animales pueden encontrar con sus propios medios en esos campos de vegetación pobre; razón por la cual los cerdos se ven obligados a buscar las raíces de las plantas; necesidad que es favorecida por la blandura de los terrenos húmedos y por el sabor agradable de algunas raíces, que está en contraposición con el sabor frecuentemente desagradable, de los pastos que crecen en las tierras húmedas y salitrosas, como son casi todas las de nuestros campos bajos.

Se comprenderá fácilmente que los que crían cerdos en esas condiciones, piensen que es perjudicial la aplicación de cualquiera de los procedimientos que les impide hozar; a tal punto, que algunos dicen que criar cerdos "destrompados" en aquellas condiciones, sería como mandar un hombre sin brazos a pelear en una guerra; y otros se lamentan de que los cerdos no tengan dos hocicos para que pudieran hozar más.

Como se vé, en esos casos resulta una condición indispensable, para la mejor alimentación la integridad del hocico.

La antítesis de aquel sistema de crianza, es el que emplean los que crían a los cerdos en chiqueros permanentes; en este caso también, si no es perjudicial la "destrompada" por lo menos resulta una operación completamente inútil.

Descriptos los dos casos más característicos, de los que, para criar cerdos no necesitan destromparlos, veamos algunos casos de aquellos que necesitan emplear algunos de los procedimientos que impiden hozar a los cerdos, y entonces nos abremos dado cuenta de la razón que les asiste, tanto a los partidarios como a los impugnadores de la "destrompada", razón que, como se dijo al principio, reside en los métodos de crianza.

Aunque en el país no existe la verdadera "Industria del Cerdo," no faltan criadores que dediquen una atención especial a la cría de los cerdos, empleando métodos racionales. En efecto, estos criadores reconociendo la importancia de la buena alimentación que debe de suministrarse al cerdo, desde que nace, buscan los campos buenos, aptos para la agricultura, porque crían a los cerdos en praderas artificiales, sean de alfalfa, cebada, avena, etc., suministrándoles, además, otras clases de alimentos, según la edad de los animales y la época del año. Ahora bien: en este sistema de explotación, que podríamos llamar "perfeccionado," por varias circunstancias los cerdos toman directamente, parte de su alimentación, en los alfalfares o en praderas naturales pero muy buenas, y entonces se comprenderá fácilmente que sería perjudicial que los cerdos hozaran y de allí resulta que los que crían en estas condiciones, se vean en la necesidad de emplear algunos de los procedimientos para impedir hozar, con el fin de evitar la devastación de las praderas, o por lo menos, prolongar en lo posible el buen grado de vegetación.

No es extraño, pues, que los que crían en esta forma, sean partidarios de la "destrompada" discrepando solamente en los métodos de efectuarla; lo que no tiene mayor importancia, porque al fin y al cabo, todos concurren al mismo fin, pudiendo existir razones de detalle, por las que la adopción de un sistema convenga a algunos criadores y a otros no.

Estas razones se comprenderán más fácilmente, leyendo cada uno de los procedimientos que a continuación se explican.

### PROCEDIMIENTOS DEL ARO

Este procedimiento puede decirse que es el más perfeccionado; es de ejecución rápida, y puede emplearse en cualquiera edad del cerdo y en cualquiera época del año.

Para ejecutarlo se emplean unas tenazas especiales, en cuyos extremos se coloca el aro abierto, porque antes de ser usado, tiene las puntas separadas; estas puntas se acercan a la parte del hocico que va a ser perforada y se aprieta las tenazas, con lo que las puntas del aro atraviesan el borde del hocico y se juntan, formando un aro de forma triangular.

La cicatrización es rápida, y la salud de los animales no se resiente mayormente por la operación.

El procedimiento da buenos resultados, pues los cerdos no hozan sino cuando están hostigados por el hambre y eso muy poco.

Se le achaca el inconveniente de que los cerdos suelen engancharse con el aro en algún alambre, etc, llegándose hasta decir, que se mueren si no se les ve a tiempo, por no poder desenredarse. Ya se comprenderá que eso podrá suceder sólo por una casualidad.

Por último, tiene la ventaja de que si por cualquiera circunstancia fortuita, hubiera escasez de alimento, o si los animales cambiaran de dueño, y el nuevo adquirente criara "a campo" se tiene el recurso de cortar el aro y sacarlo, con lo que el animal readquiriría sus medios naturales para buscar el alimento, hozando si le fuera necesario.

Indudablemente, es el procedimiento más recomendable.

### PROCEDIMIENTO DEL ALAMBRE RETORCIDO

El empleo de un pequeño trozo de alambre retorcido, de varias maneras es ya muy viejo, y tal vez, es el que perfeccionado, dió origen al aro. Sin embargo, todavía suele ser empleado por algunos que crían cerdos en pequeña cantidad, en las chacras, alfalfares, o simplemente en pequeños potreros de buen pasto.

Para la ejecución de este procedimiento se emplea un alicate o pinzas de extremos redondos; unas tenazas o pinzas de extremos planos y una lezna; ésta puede ser suprimida si a los alambres se les hace buena punta.

Se comienza por preparar los alambres, los que serán más bien delgados que gruesos, cortándolos en trozos de unos cuatro centímetros de largo; con el alicate de punta redonda se retuerce un extremo del alambre, formando un anillo de medio centímetro de diámetro más o menos; el otro extremo, si no se va a emplear la lezna, se afila bien haciéndole punta. Una vez así preparados los alambres, se echan en un balde que contenga una solución de cualquier desinfectante, por ejemplo: de dos cucharadas de acaroina, por litro de agua y están listos para emplearlos.

Para colocarlos en el hocico de los cerdos, lo que se hace generalmente al mismo tiempo de señalarlos y castrarlos, se procede del modo siguiente: sostenido convenientemente el animal, el operador principia perforando el borde del hocico con la lezna; toma un trozo de alambre por el extremo retorcido con las tenazas o pinzas planas, y lo pasa por el agujero hecho con la lezna; en seguida con la pinza de extremos redondos retuercese la otra punta del alambre y la operación queda terminada.

Si no se emplea lezna, con el alambre bien puntiagudo se perfora directamente el borde del hocico.

La operación no causa mayores sufrimientos al animal si la perforación no se hace demasiado profunda; y la cicatrización se hace rápidamente, siempre que no se emplea alambre sucio o infectado.

Lo mismo que el aro, se puede cortar y sacar el alambre si fuera necesario, quedando el agujero hecho para ponerlo otra vez, si hubiere necesidad.

La ejecución de este procedimiento es más trabajosa y más lenta que la del aro, pero los resultados en el impedimento para hozar, son superiores.

### PROCEDIMIENTO DEL RECORTE DEL HOCICO

Este procedimiento, seguramente, es el que ha dado origen al término "destrompada," y es el primero que ha usado y el que se sigue usando en la mayoría de los casos.

Su ejecución se lleva a cabo al mismo tiempo que la señalada y la castración, aunque pueda hacerse en cualquier edad del cerdo.

Para efectuarlo, no es menester más que un cuchillo bien afilado, con el cual se recorta el borde superior del extremo del hocico; teniendo la precaución de no cortar demasiado profundamente, es decir, que hay que cortar solamente la parte fibrosa, o sea el reborde del hocico.

Haciendo la operación cuando los lechones todavía maman, la cicatrización se hace pronto, y los animales no sufren mayormente; en cambio cuando se hace más tarde, la cicatrización tarda un poco más, porque los cerdos al comer, se lastiman la herida con los pastos, y esto mismo los hace sufrir un poco.

Después de la operación, es conveniente lavar la parte cortada con algún desinfectante.

La mayoría de los que necesitan "destromparse," emplean este procedimiento porque es el más fácil, rápido y seguro.

### PROCEDIMIENTO DEL TAJO

Este procedimiento es poco empleado. Entre los criadores solamente lo emplean aquellos que crían los cerdos "a campo" y por una circunstancia cualquiera tienen que llevarlos a un alfalar por una corta temporada. De esa manera, evitan que los cerdos, acostumbrados a hozar, destruyan las praderas, y cuando más tarde los retiran de ellas, los cerdos pueden seguir hozando en el campo.

El procedimiento consiste simplemente en hacer un corte en el extremo del hocico. Este corte tarda más o menos tiempo para cicatrizarse, debido al contacto que sufre con la tierra y los pastos; tardando más tiempo la cicatrización en los cerdos que, a pesar de estar cortados, quieren hozar.

La ejecución no es difícil, ni lleva mucho tiempo, pues es suficiente con hacer pasar a los cerdos por una manga estrecha, y a medida que van pasando se les hace el tajo. La operación resulta más o menos perfecta según la habilidad del operador.

Los que quieren que tarde más la cicatrización, hacen dos tajos, que se juntan en el fondo, sacando de esta manera una tajadita del borde fibroso del hocico; pero entonces, hay que contener al animal, no pudiéndose hacer en la manga al pasar, como se efectúa cuando se hace un tajo solo.

El procedimiento da buenos resultados; pero, como se comprenderá, su eficacia es temporaria, pues el impedimento para hozar no dura más que el tiempo que tarda la herida en cicatrizarse, y ésta es variable.

Los que lo usan más frecuentemente son los invernaderos, cuando compran cerdos sin destrompar, y en su sistema de engorde emplean el pastoreo en alfalfares o praderas muy refinadas.—DR. TOMAS R. GARCIA.

## MELON

(CUCUMIS MELO, L.)

(Tomado del «Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana».)

Planta anual de la familia de las Cucurbitáceas, originaria de las comarcas cálidas del Asia y del Egipto; tallos herbáceos, delgados flexibles, poco más o menos cilíndricos, provistos de zarcillos, por medio de los cuales se afianza a los objetos que están a su alcance; hojas ásperas que varían de forma, frutos variables también de forma, color y superficie según las variedades, semillas o pepitas ordinariamente blancas o amarillentas, llanas y oblongas, las cuales conservan su poder germinativo cinco o seis años.

De las diferentes variedades de melones conocidos las más estimadas son las que dan fruto de corteza rugosa, Meloncillo de Florencia, las cuales son generalmente de una vegetación rápida; éstas, como todas las demás, necesitan pa-

ra su desarrollo, además de un suelo profundo, rico en humus y bien labrado, una temperatura que no baje de quince grados centígrados, debiendo ser ésta más elevada todavía para la completa madurez de los frutos. Es cierto que este delicioso fruto se produce en los climas templados, pero también lo es que sólo en los climas cálidos se cosechan los melones más azucarados.

Se siembra en Febrero o Abril, en camellones de 2 metros de anchura, limitados por zurcos o regueras hechas en un desnivel que facilite una corriente de agua que ni sea lenta ni precipitada, extremos que deben evitarse por perjudiciales; el primero, porque inunda el terreno y el segundo, porque lo deslava y empobrece.

Sobre las eras, a uno y otro lado de las regueras, se siembran las semillas o pepitas, en hoyos hechos con anterioridad, a un metro de distancia, y de 40 centímetros de profundidad; éstos se llenan con estiércol medio consumido que, apretándolo bien se reduce a la mitad; la otra mitad del agujero se llena de buena tierra, después se depositan las semillas o pepitas, las que deberán tener el rejón del germen ya nacido. Para conseguir esto se mezclan con ceniza las semillas humedeciéndolas bien y envolviéndolas en un lienzo con el que se hace un nudo, éste se coloca en un lugar caliente, o en un cajón de madera cubierto por arriba con un vidrio que le comunique el calor solar, después de 6 días se observan diariamente hasta que estén en condiciones de sembrarse, que será el día que hayan comenzado a nacer las semillas.

En cada hoyo, cuya superficie debe estar un poco inclinada hacia la reguera, se depositan cuatro semillas a seis o siete centímetros distantes entre sí, para que después de que las plantas hayan salido de la tierra se arranquen sin mover las raíces de las dos mejores que se han de dejar de asiento.

La capa de mantillo con que se cubren las semillas debe ser de 2 a 3 centímetros de espesor, y los riegos se darán de pie, haciendo uso de las regueras, teniendo cuidado de que el agua no toque las plantitas, sino que llegue a las raíces por capilaridad.

Cuando las plantas tengan 5 hojas, se cortan arriba de la tercera para que broten tres guías, de las que se conservarán las dos más vigorosas, que se cortan también arriba de la cuarta hoja para que cada una produzca cuatro guías laterales; estas se cortan arriba de la segunda o tercera hoja de las que se obtienen las guías o ramas que más tarde han de fructificar.

Para que los melones resulten de buena calidad, se deja a cada mata un número determinado de éstos, 3, 4 ó 6, suprimiendo todos los demás a medida que vayan brotando; los cuales pueden aprovecharse como calabazas tiernas. Mientras más corto sea el número de melones que alimente una planta, mayor será el crecimiento de éstos y mejor su calidad.

Para saber si los melones están próximos a madurar, se les aprieta con el dedo pulgar la parte donde antes estuvo la flor; si la corteza de ese lugar se hunde ligeramente, pueden cortarse con la seguridad de que a los dos o tres días estarán buenos para comerse.

FELICIANO RIOS.

### PERSECUCION DE RATAS EN LA HACIENDA DE ARANDAS, ROPIEDAD DEL SEÑOR JOAQUIN EDERA

La persecución de ratas en esta hacienda se hace con 4 o 5 muchachos que salen al campo llevando un azadón cada quien. Las madrigueras se encuentran en los bordos de tierra y entre los carrizales.

Empieza el muchacho a escavar el hoyo donde se anidan, teniendo cuidado de seguir perfectamente la perforación y al llegar a la parte donde están los niales, con una mano

tapa el hoyo y con la otra empieza a extraer las ratas; en el momento de sacarlas, con una mano las tiene del cuello y con la otra da un tirón seco, de la cola, desarticulando de esta manera la espina vertebral y viniendo la muerte instantánea.

Este procedimiento es muy violento, pues están muy prácticos para hacerlo y rarísima vez los muerde la rata.

Hay madrigueras que contienen más de 200 ratas. Dichas ratas son chicas de tamaño y de un color pardo el lomo y claro la parte inferior.

Ha habido años que se comen las ratas en el campo 119 hectáreas de tierras sembradas de trigo y lo mismo sucede en las sementeras del maíz.

Con frecuencia se tiene que hacer hasta tres veces la siembra del maíz por el perjuicio que ocasionan en las noches de los días de siembra.

Se les persigue también por medio de envenenamiento de estricnina, gastándose cada año hasta \$600 de este veneno.

Hay en esta hacienda muchos perros Fox Terrier que también matan una gran cantidad.

El número de ratas matadas este último año, contando desde Febrero 22 de 1913 hasta hoy, es de 99,565 y se han muerto por medio de muchachos, pues las que mueren por envenenamiento y por perros, no se pueden saber.

Estos datos son exactos, pues en las tardes tienen que entregar en la oficina de esta hacienda los muchachos, las ratas que matan durante el día e inmediatamente que se les reciben se tiran al río para evitar alguna epidemia en los habitantes.

Hay muchachos que mate, al principio de la persecución, hasta 400 ó 500 en un día.

Los datos de la cantidad de ratas que se matan en el año se toman diariamente y se lleva un libro especial para hacer comparaciones con años anteriores.

Las 99,565 muertas hasta hoy no se les ha perseguido durante un año como digo a Udes., pues puede calcularse que fué sólo durante siete meses.

Según libros anteriores encuentro registros de 200,000 ratas muertas en el año. Como se verá, han disminuido.

La persecución se hace especialmente en el tiempo que viene la reproducción de ellas.

Hay en esta hacienda muchos gatos monteses y gatos albos que también las persiguen mucho.

### VENTAJAS DE LA SAL EN LA ALIMENTACION DE LOS ANIMALES.

La sal marina o cloruro de sodio, según las últimas investigaciones de los fisiólogos, para nuestros animales domésticos, es "indispensable y útil".

Es indispensable como alimento:

- 1°—Porque forma parte de la constitución de la sangre.
- 2°—Porque forma parte de la constitución de casi todos los tejidos del organismo animal.
- 3°—Porque se encuentra en abundancia en la bilis y en la leche.

Es útil como condimento:

- 1°—Para excitar el apetito, aumentando la secreción del jugo gástrico.
- 2°—Para activar la digestión en general de los alimentos.
- 3°—Para ayudar al crecimiento de los animales nuevos.
- 4°—Para favorecer la producción de la leche.
- 5°—Para evitar muchas enfermedades infecciosas, porque es un poderoso "bactericida."
- 6°—Para evitar los cólicos debidos a forrajes enmohecidos, los que son muy venenosos.
- 7°—Para evitar el "pirihuin" en ovejas y terneros.
- 8°—Para evitar las lombrices y ténias de los potrillos que están a pesebrera.

En resumen: Por las ventajas enumeradas, se comprende de la conveniencia de hacer que la sal forme parte siempre de la alimentación de los animales.

El mejor modo de darla es el que se consume a voluntad por los animales, colocando trozos en las pesebreras, establos, corrales y aun en los mismos potreros.

En cuanto a la calidad de la sal que debe usarse en la alimentación de los animales, será la más pura posible, rica en cloruro de sodio y exenta de ciertos ácidos venenosos, como el ácido nítrico o de otras sustancias, como el yodo.

### PISOS Y PESEBRES DE CEMENTO

Deseo dar mi opinión y manifestar mi experiencia acerca de los pisos de cemento y de otros materiales en los establos, pues en este clima veo que es necesario usar pisos que puedan lavarse enteramente para dejarlos bien limpios, y el cemento es el único material que se presta para el caso. Los pisos de tierra, barro o madera huelen muy mal, y pueden comunicar más fácilmente, aquí que en el Norte, la gommosis y las excrecencias verrugosas fungosas entre las pezuñas.

Admitimos también que el cemento es muy duro para que las vacas se echen, y les produce tiesura en las patas, lo mismo que quizá también catarro y reumatismo.

El tiempo que en el Sur se necesita tener amarradas las vacas al pesebre toda la noche es tan corto, que durante la mayor parte del año lo que hacen los animales es simplemente venir al establo a la hora de la ordeña y a comer algo de forraje verde, y no se echan absolutamente para nada. En el invierno, cuando hay que conservar las vacas en los establos toda la noche y la mayor parte del día, lo que hacemos es prepararles una cama en sus compartimentos, como de seis pulgadas de gruesa hecha de serrín, cascarrilla de semilla de algodón y de forraje o paja cortados, y mantenemos esta cama fija asegurando una tabla como de 5 ó 6 pulgadas de ancho, atravesada en los extremos de los compartimentos, justamente al ras de las goteras de la majada que quedan cerca de las vacas. Ponemos el material de la cama bien apretado y a nivel con el borde superior de la tabla en la parte donde quedan las partes traseras de la vaca; con este procedimiento, el arreglo dicho se conserva en buen estado de limpieza por bastante tiempo. Hemos visto que esta cama de 6 pulgadas de espesor, cuando se renueva debidamente y se apisona durante el día, constituye un medio excelente y barato, limpio y prácticamente libre de polvo.

Por lo que toca a las pesebreras de cemento, la cosa es enteramente distinta, y no estoy por ellas. Un abrevadero cuadrado, o redondo de cemento en el corral del establo sale muy bien; pero lo que condeno, es la artesa enfrente de las vacas hecha para alimentarlas y que puede llenarse de agua para limpiarla y para abrevar las vacas, pues que este método lo considero como muy propio para transmitir la enfermedad de una vaca a la otra. Si alguna de las vacas no come tan rápidamente como otras, esto origina un deslave del alimento y su pérdida. Alimentar los animales sobre el suelo, o en artesas sin separaciones entre cabeza y cabeza de las vacas, hace que el animal más goloso obtenga pienso mayor que el que le corresponde. Yo creo que la alimentación de los animales individualmente, es una cosa importante y para esto cada uno debe tener su pesebre propio, bastante hondo y con particiones bastante altas para evitar la comunicación por la cabeza. Para estos pesebres prefiero cajas de buena madera, bastante cerradas para que puedan retener el agua e inclinadas ligeramente hacia el frente con agujeros o cañerías pequeñas en una o en ambas esquinas, de modo que, de cuando en cuando puedan lavarse muy bien con manguera. Esta clase de cajas no necesitan mucha limpieza, por razón de que las vacas las conservan en buen estado lamiéndolas con la lengua. Para esto considero el cemento muy duro, y en el invierno muy frío, para que las vacas lo laman, y además es susceptible de desintegrarse debido a la acción de la lengua y de la saliva.



En lo relativo a abrevaderos, considero una farsa inútil y antihigiénica todo arreglo hecho con la mira de dar agua en el pesebre mismo. El mejor medio que hemos hallado para abrevar las vacas, es sacarlas de sus compartimentos y llevarlas a dos grandes artesas, donde al tomar agua, no es de esperar necesariamente que se acatarren o se enloden.

Aconsejo el uso del cemento para todo el piso del establo, compartimentos de las vacas, callejón de desagüe y limpia y callejón de pienso, con la sola excepción del fondo y de los lados de los pesebres. Cada año el cemento se abarata y más constituye un gran auxiliar para el dueño de ordena.

C. L. WILIGHBY.

(Boletín de la Cámara Agrícola Nacional Jalisciense)

### LA SARNA EN LAS PATAS DE LAS GALLINAS

Esta enfermedad muy frecuente en todos los gallineros del país, especialmente en aquellos en que se hace la cría de razas exóticas, de razas importadas se caracteriza por la formación en la cara anterior de las patas y en la superior de los dedos, de costras rugosas, grises en el exterior, blancas dentro, esponjosas, de aspecto de miga de pan seca. Estas costras son muy adherentes, y cuando se les desprende se pone en descubierto el dermis irritado, sangriento.

Las costras se desprenden muchas veces por el simple juego de las articulaciones de los miembros enfermo, y hay producción de un derrame de sanguinolento.

La marcha de la gallina y su estación de pie se hacen difíciles. El animal cojea, y no es raro ver caer una falanga o un dedo entero.

La enfermedad produce una ligera comezón que es más fuerte durante la noche y durante el verano, comezón que se manifiesta por el movimiento de las patas y porque el animal se rasca la parte enferma con el pico.

La sarna de las gallinas es de marcha lenta, puede durar seis, ocho meses y hasta un año. Las gallinas enfermas enflaquecen, cesan de poner, pierden el apetito y mueren de anemia o de otra enfermedad, que, a consecuencia de ella se desarrolla, como el favus, la difteria o la psorospermosis.

La sarna de las patas de las gallinas es producida por un acaro, el "Sarcoptes mutans, Rob," que vive bajo las escamas epidérmicas que cubren la cara anterior de los tarsos y la parte superior de los dedos.

El contagio se produce por la cohabitación, la presencia en el mismo corral de animales sanos y enfermos.

Los animales tenidos en corrales estrechos, donde pueden moverse poco, están más expuestos a contagiarse que aquellos explotados al aire libre.

La raza desempeña un papel importante en la aparición de esta enfermedad. Las gallinas de raza común, indígenas, resisten durante mucho más tiempo al contagio que las razas exóticas, las razas importadas. Reynal y Lanquetin han observado que la enfermedad es más frecuente en la raza cochinchina y sus variedades y, después, en las razas Dorking y Brahma Pootra, Neumann la reputa frecuentemente en las gallinas Bantam.

El tratamiento de la sarna como el de todas las enfermedades, comprende dos fases: una profiláctica y la otra curativa.

Las medidas profilácticas encaminadas a impedir el contagio, consiste en el aislamiento de los animales enfermos y en la desinfección con agua hirviendo del corral ocupado por animales enfermos.

El tratamiento curativo, como el de todas las acariasis, consiste en hacer caer las costras e impedir la reaparición.

La caída de las costras puede ser obtenida, desprendiéndolas con la uña o con una escobilla mojada en agua tibia; pero, es esa una operación cruel.

Es mucho más conveniente ablandar las costras poniendo durante cinco minutos las patas en agua tibia y, luego quitar las costras con la uña o una escobilla seca.

Una vez secas las patas, se aplica sobre ellas un poco de kerosene.

Terminada la curación, es conveniente untar la parte antes enferma con aceite o grasa, a fin de calmar la irritación que puede persistir.

Como se ve, el tratamiento de la sarna de las patas de las gallinas es lo más sencillo que cabe, y su presencia en un corral es signo, tan solo de ignorancia o descuido.

"Heraldo Agrícola."

### LAS CONSERVAS DE ACEITUNAS

Innumerables son las recetas para la preparación de las olivas saladas; y como este producto es de gran consumo constituyendo además un valioso artículo de exportación, creemos oportuno ocuparnos con algún detenimiento del asunto, analizando las fórmulas de preparación más estimadas y de mejor resultado práctico.

Todos saben, que la aceituna no es comestible directamente a causa del gusto acre y amargo, más pronunciado antes de la madurez.

Su preparación, pues, ha de consistir en hacer que desaparezca sabor tan desagradable, y para ello, hay que someterla a tres operaciones diferentes:

1° Tratamiento por medio de un líquido alcalino, destinado a endulzar el fruto.

2° Un abundante lavado con agua para llevar el gusto o lejía que han contraído con el anterior tratamiento.

3° Introducción de salmuera que asegura su conservación. Para endulzarlas, se introducen en un líquido a base de lejía que puede ser preparada por uno mismo, o adquiriéndola del comercio.

En el primer caso, se utilizan las cenizas de madera. El agua obrando como disolvente de las sales de sosa y de potasa hace desaparecer rápidamente el sabor acre desagradable.

Las cenizas lixiviadas pueden ponerse en contacto directo con las aceitunas, o bien, se filtra groseramente la solución a través de un lienzo o de un tamiz.

Su acción tiene el inconveniente de ser algo lenta—en general ocho o nueve días—pero en cambio tiene la ventaja de la seguridad, pues con ella no se corre el riesgo de alterar el fruto; defecto de que adolecen las lejías proporcionadas por el comercio.

Para activar la operación se adjunta a veces la cal viva. Por ejemplo, para 25 kilos de olivas se emplearán 5 a 6 kilos de cenizas y un kilo de cal viva; y si faltaran aquéllas, podrán sustituirse en parte, rebajándoles a dos kilos por uno de carbonato de sosa cristalizado.

El comercio expende líquidos que no son otra cosa que potasa o sosa cáusticas, que las endulzan muy bien. Habitualmente, están concentrados tales productos al uno por diez de agua, con los que el fruto pierde su amargura en 6 o 12 horas a lo sumo, a condición de que éste se halle perfectamente sumergido para que penetre bien el líquido en su interior, que puede conseguirse mejor, cortando las aceitunas.

En modo alguno deben mantenerse en contacto con la lejía más tiempo del preciso para curarse y antes de que sea atacado el piñón, pues si así aconteciera, por prolongar con exceso la inmersión concluirían por reblandecerse y no habría medio de conservarlas.

En resumen, todo el secreto para el éxito de la operación, no es empírico y sí eminentemente práctico y de cuidado, habida cuenta, que cuanto más avanzada está la maduración, con tanta mayor rapidez se curan; punto tan principal que en él estriba si ha de emplearse la lejía o ha de limitarse.

Cuando la acción de ésta sea considerada suficiente se cambiará inmediatamente por agua, en la que las aceitunas no tardarán en perder al sabor característico, cambiándola con frecuencia. La degustación indica el momento preciso en que el lavado ha de darse por terminado. Para la conservación hay que evitar con el mayor cuidado el contacto del aire, a cuyo efecto y al cambiar el agua ha de procurarse que en ningún momento dejen de hallarse sumergidas, así como también manipularlas con la mano usando al efecto cucharas de madera.

(Continuará.)

**MINERIA**

COMPANIA MINERA SONORA Y URES, S. A.  
DE PACHUCA, HIDALGO

**AVISO**

El Consejo de Administración de esta Compañía, en sesión de hoy, acordó avisar a los tenedores de Certificados Provisionales de acciones, correspondientes al último aumento de capital; presenten éstos a la mayor brevedad posible, en su Secretaría: 2º San Agustín 53, despacho 8, para su revalidación del timbre, por no ser posible efectuar ahora el canje por los títulos definitivos, y tenerse que dar con este motivo debido cumplimiento a lo que manda la ley.

México, 15 de octubre de 1914.—El Secretario, *Miguel de la C. Escamilla.* 3—3

Administración de Rentas.—Pachuca.—Derechos enterados, octubre 23 de 1914.—Recibido, octubre 23 de 1914.—*Dawey.*

AGENCIA DE LA SECRETARIA DE FOMENTO EN EL RAMO DE MINERIA EN ZIMAPAN.

**AVISO**

Extracto del expediente número 1114.—Los señores Maximiano Villarreal y Enrique Rubio, vecinos de esta Ciudad, el primero con domicilio en la calle de Garibaldi número 12, y el segundo en la calle de Garibaldi número 5, han solicitado una hectárea para abrigar una boca-mina que está en una veta que corre de N.W. a S.E. y produce minerales de plata y plomo, sita en el cerro de San Lorenzo del panino de San Andrés, terrenos del Rancho de la Reforma, Municipio y Distrito de Zimapan, Estado de Hidalgo, y que llevará por nombre, "LA PROVIDENCIA DE SAN ANDRES."

La medición se hará partiendo de la mojonera número 1 del fondo "El Porvenir," 50 metros al N. 37° 43' E. a la mojonera número 2; del mismo punto 50 metros al S 37° 34' W. a la mojonera número 5 del citado fondo; de este último punto 100 metros al S 52° 26' E.; de aquí 100 metros al N. 37° 34' E. y por último 100 metros al N. 52° 26' W. que terminarán en la mojonera número 2 de "El Porvenir" formando así un cuadrado perfecto de 100 metros por cada lado o sea una hectárea de superficie. Tiene como único colindante por el N.W. el fondo "El Porvenir" y por los demás lados terreno libre.

Medirá esta pertenencia, sin perjuicio de tercero, el Señor Ernesto Rubio, vecino de esta ciudad, dentro de sesenta días, quedando abierto un plazo improrrogable de ciento veinte días para la substanciación del expediente relativo.

Zimapan, septiembre 9 de 1914.—*Manuel García.* 3—3

Administración de Rentas.—Zimapan.—Derechos enterados, octubre 16 de 1914.—Recibido, octubre 22 de 1914.—*Dawey.*

AGENCIA DE MINERIA EN PACHUCA

Extracto del expediente número 1122.—El Señor Juan Mir, vecino de esta ciudad y con habitación en

la calle del Molino del Rey número 15, solicita un fundo minero con el nombre de "AMPLIACION DE LOS CUATRO REINOS," compuesto de sesenta pertenencias y que se ubicará al Oeste del cerro de San Cristóbal, Municipio y Distrito de Pachuca, Estado de Hidalgo, para explotar minerales de oro y plata y cuyas medidas se practicarán como sigue: tomando como punto de partida la mojonera SW del fundo minero "Los Cuatro Reinos" se medirán 700 metros con 58° NE sobre la línea Sur de "Los Cuatro Reinos;" de aquí en ángulo recto hacia el Sureste 100 metros con 32° SE; de aquí en ángulo recto hacia el Suroeste 1480 metros con 58° SW; de aquí 800 metros con 5° 45' NE pasando con esta línea sobre la cabecera Este de los fundos mineros "El Chasco" y "San Antonio;" de aquí 300 metros con 84° 15' SE sobre la línea Sur de "San Antonio;" de aquí 200 metros con 5° 45' NE sobre la línea Este de "San Antonio" y pasando con ésta por la mojonera NW de "Los Cuatro Reinos;" de aquí sobre el mismo "San Antonio" 300 metros con 84° 15' NW; de aquí 252.18 metros con 7° NE sobre la línea Este del fundo "La Ciudadela;" de aquí 300 metros con 23° NE sobre la línea Este del fundo "Toma de Posesión Presidencial del Señor Madero;" de aquí en ángulo recto hacia el Este 785 metros con 67° SE, llegando con ésta a la línea Norte del fundo minero "Los Cuatro Reinos;" de aquí sobre la misma línea 700 metros con 58° SW, llegando con esta otra vez al fundo "San Antonio 2º," y de aquí 400 metros con 32° SE al punto de partida.

Medirá estas pertenencias dentro de sesenta días y sin perjuicio de tercero, el Señor Ingeniero Juan E. Magaña, vecino de esta ciudad y con habitación en la casa número 20 de la primera calle de Moctezuma.

Se abre plazo improrrogable de ciento veinte días, contados desde esta fecha, para substanciar este expediente en la Agencia.

Pachuca, octubre ocho de mil novecientos catorce.—*A. M. Isonza.* 3—2

Administración de Rentas.—Pachuca.—Derechos enterados, octubre 16 de 1914.—Recibido, octubre 26 de 1914.—*Dawey.*

AGENCIA DE MINERIA EN PACHUCA

Extracto del expediente número 1149.—El Señor Francisco Mc. Cann, vecino de la ciudad de México, y con habitación en la casa número 143 de la séptima calle de Guerrero, en representación del Señor Warner Mc. Cann, y de acuerdo con lo que dispone la Circular número dos, expedida por la Secretaría de Fomento con fecha 15 de septiembre próximo pasado, solicita la reexpedición del título número 55206 de la mina "EL NUEVO TAJO," sita en la Municipalidad y Distrito de Pachuca, Estado de Hidalgo, con superficie menor de una hectárea, para explotar minerales de oro y plata, y que se medirá como sigue: tomando como punto de partida la mojonera SW de las pertenencias "El Tajo" se medirá con rumbo astronómico de S. 52° 40' E. 97 metros, desde este punto con rumbo N. 50° 12' E. 107 metros;

y desde este punto la distancia al punto de partida. La solicitud anterior se tramitó en esta Agencia con el expediente número 836.

La publicación del presente aviso surte efectos de citación para todos los que se crean con derecho a oponerse a la solicitud de que se trata, y las oposiciones deberán presentarse por escrito ante esta Agencia, dentro del término de un mes contado desde esta fecha.

Pachuca, octubre diez y seis de mil novecientos catorce.—*A. M. Isumza.* 3—3

Administración de Rentas.—Pachuca.—Derechos enterados, octubre 21 de 1914.—Recibido, octubre 21 de 1914.—*Dawey.*

## DIVERSOS

PRESIDENCIA MUNICIPAL DEL DISTRITO DE  
ZACUALTIPAN

### AVISO

Encuéntrese en calidad de mostrencas a disposición de esta Presidencia una burra canela con cría, valuadas ambas por peritos en ocho pesos, y cuyo fierro de la primera consta en el expediente respectivo.

Se hace del conocimiento para los efectos del artículo 685 del Código Civil.

Zacualtipán, a 1º de octubre de 1914.—*Abel Ramírez.*—*Ángel Morales,* Srio.

Administración de Rentas.—Zacualtipán.—Derechos enterados, octubre 2 de 1914.—Recibido, octubre 31 de 1914.—*Dawey.*

DISTRITO DE ACTOPAN.—PRESIDENCIA MUNICIPAL  
DE SAN AGUSTIN TLAXIACA

### AVISO

Se encuentra en calidad de mostrenco a disposición de esta Presidencia, un macho pardo, golondrino, gateado, como de siete años de edad, orejano, valuado por peritos, en veinte pesos.

Lo que se hace saber al público en cumplimiento del artículo 681 del Código Civil.

San Agustín, octubre 21 de 1914.—El Presidente Municipal, *José López.*—*A. R. Vargas,* Secretario. 1º—20—8—1º

Recaudación de Rentas.—San Agustín.—Derechos enterados, octubre 23 de 1914.—Recibido, octubre 28 de 1914.—*Dawey.*

DISTRITO DE ACTOPAN.—PRESIDENCIA MUNICIPAL DE  
SAN AGUSTIN TLAXIACA

### AVISO

En calidad de mostrenco encuéntrase a disposición de esta Presidencia, una burra prieta, cuyos fierros constan en el expediente relativo, valuada por peritos en ocho pesos.

Se pone en conocimiento del público, para efectos artículo 685 del Código Civil.

San Agustín Tlaxiaca, agosto 29 de 1914.—El Pte. Mpal. *José López.*—El Srio. *A. R. Vargas.*

4 y 24 s.—12 o.—1º y 20 n.—4 d.

Recibido, septiembre 3 de 1914.—*Dawey.*

DISTRITO DE ACTOPAN.—PRESIDENCIA MUNICIPAL DE MIXQUIAHUALA

### AVISO

A disposición de esta Presidencia, se encuentran en calidad de mostrencos una vaca prieta como de cinco años, teniendo por cría un becerro amarillo como de diez meses, un caballo retinto chico patas blancas con un lucero en la frente y una burra vieja color tabaco pardo con cría de año y medio; constando los fierros de estos en el expediente relativo, valuados por peritos en \$ 23.00 cs., \$ 18.00 cs. y \$ 8.00 cs., respectivamente.

Se hace del conocimiento del público para los efectos del artículo 681 del Código Civil.

Constitución y Reformas. Mixquiahuala de Juárez, septiembre 7 de 1914.—E. P. M. P.—*Leonardo Candelaria.* 24—12—1º—24

Recaudación de Rentas.—Mixquiahuala.—Derechos enterados, septiembre 8 de 1914.—Recibido, septiembre 21 de 1914.—*DAWEY.*

DISTRITO DE PACHUCA.—PRESIDENCIA MUNICIPAL DEL MINERAL DEL CHICO

### DENUNCIO

Ante esta Presidencia Municipal y con el carácter de bien mostrenco, ha sido denunciado por el ciudadano Pedro Hernández un pequeño solar situado en el Barrio de "Colonia Juárez" de esta Población, de forma irregular, cuya superficie es de cuatro mil treinta y cinco metros cuadrados y tiene como linderos y dimensiones los que siguen: por el Norte mide cien metros y linda con terreno libre; por el Sur mide ciento cinco metros y linda con Anselmo Cortés que vive en terreno del Municipio; por el Oriente mide treinta metros setenta centímetros y linda con terreno libre y por el Poniente mide cincuenta metros y linda con María Hernández que vive en terreno del Municipio.

El valor del terreno de referencia, según el informe de los peritos, es el de \$ 20.17 cs.

Lo que se hace del conocimiento del público para los efectos del artículo 681 del Código Civil vigente del Estado.

Mineral del Chico, septiembre 13 de 1914.—Presidente Municipal, *Tiburcio Mendoza.*—Secretario, *Salustio Ruiz.* 24—12—1º—24

Recaudación de Rentas.—Mineral del Chico.—Derechos enterados, septiembre 13 de 1914.—Recibido, septiembre 21 de 1914.—*Dawey.*

IMPRESA  
DEL GOBIERNO CONSTITUCIONALISTA  
A CARGO DE SIMÓN J. DAWEY.